『タヒボセラミックポット』でのタヒボ茶の作り方

タヒボセラミックポットに付属の【タヒボセラミックポットお取扱い上の注意】を合わせてお読みください。

■スティックタイプの場合

【標準の濃さ・1日分】

① ポットに水1リットルを注ぎます。
※ポットのくびれ部分（点線表示）まで水を注ぐと約1リットルです。正確に水1リットルを注ぎたい場合は、市販の計量カップをお使いください。

② スティック1包分の粉末を水の中に入れます。

③ ポットを火にかけます。沸騰したら弱火にして30分煎じてください。
※ポットを火にかけるときは、ポットのフタを外してください。

④ 火を止め、粉末が底に沈んでからお飲みください。
※多少粉末が混ざっても問題はありません。

⚠ 加熱中・加熱直後や熱いとき、つるやポット本体を絶対に素手で触らないでください。

●「タヒボNFD」は、熱いままでも冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。
●飲用目的に応じて「タヒボNFD」の濃度を調節していただけます。詳しくはタヒボ販売代理店にご相談ください。

ゴトー工芸社製　タヒボセラミックポット

タヒボ茶をガス火で煎じるのに適したセラミック製のポットです。

● 容量：1000ml

『マイコン煎じ器』でのタヒボ茶の作り方

マイコン煎じ器に付属の取扱説明書を合わせてお読みください。

■スティックタイプの場合

【標準の濃さ・1日分】

① マイコン煎じ器のガラスポットに水1リットルを注ぎます。

② スティック1包分の粉末を水の中に入れます。

③ [自動]ランプの点灯を確認した後、[加熱時間設定]ボタンを押して、“60”分に設定します。
※[自動]ランプが消えているときは、[自動]ボタンを押してランプを点灯させてください。

④ [加熱/切]ボタンを押し、加熱を開始します。
※加熱終了後は、“ピッー”という終了音が鳴ります。

⑤ 煎じ終わったら、粉末が底に沈んでからお飲みください。
※多少粉末が混ざっても問題はありません。

⚠ 加熱中・加熱直後や熱いとき、ガラス部分は絶対に素手で触らないでください。

●「タヒボNFD」は、熱いままでも冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。
●飲用目的に応じて「タヒボNFD」の濃度を調節していただけます。詳しくはタヒボ販売代理店にご相談ください。

ハリオグラス(株)製

マイコン煎じ器3 [HMJ3-1000W]

マイコンが加熱温度を自動で調整してくれる大変便利な器具です。

● 容量：1000ml